



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 04 novembre au 08 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Demi pomelos sucré	Carottes râpées à l'orange (végétarien)	Endives à l'emmental	Céleri vinaigrette au miel Rillettes cornichon*	Betteraves au thon
Plats	Sauté de boeuf sauce forestière Omelette	Pané du fromager (végétarien)	Beignets de calamars ketchup	Brandade de poisson	Marmite de poissons sauce citron
Accomp.	Coquillettes	Petits pois à l'étuvée (végétarien)	Riz		Riz trois saveurs
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morêt)	Tomme blanche	Yaourt nature	Camembert	Yaourt aromatisé
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Purée de pomme-banane	Donuts au sucre (DCG)	Liégeois chocolat	Gâteau Vendéen

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 11 novembre au 15 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Crêpes au fromage (DCG) Pâté de canard cornichon*	Tomate au basilic Saucisson à l'ail beurre*	Carottes râpées persillées (végétarien)	Velouté de 8 légumes
Plats		Boeuf braisé sauce bourguignonne Bouchées au camembert	Boulettes à l'agneau sauce indienne	Omelette (végétarien)	Filet de colin à l'oseille
Accomp.		Purée	Ratatouille Coudes	Haricots verts vapeur (végétarien)	Boulgour
Produits laitiers		Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Gouda	Petit fromage blanc sucré aux fruits
Desserts		Kaki	Tarte normande (DCG)	Clémentines	Ciafoutis pommes cannelle

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86
Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80
Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles



Du 18 novembre au 22 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de pâtes et vinaigrette au pesto vert	Céleri rémoulade Pâté de foie aux oignons*	Velouté de poireaux	Carottes râpées vinaigrette au citron Rillettes cornichon*	Salade verte aux pignons de pin (végétarien)
Plats	Cervelas Obernois* Croq du fromager	Filet de colin pané	Tranchettes de poulet sauce poulette	Cordon bleu	Croquettes d'épinards blé emmental (végétarien)
Accomp.	Frites au four	Riz	Blé	Haricots beurre persillés	Chou fleur vapeur (végétarien)
Produits laitiers	Petit fromage blanc nature sucré	Edam	Dessert lacté saveur chocolat	Emmental	Fromage frais (Fraidou)
Desserts	Pomme bicolore	Purée de pomme-poire	Beignet à l'abricot (DCG)	Liégeois saveur vanille	Chou Chantilly

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 • 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 • 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 25 novembre au 29 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade coleslaw Pâté de foie cornichon*	Endives aux pommes (végétarien)	Salade de pommes de terre et poivrons	Velouté de carottes	Oeuf dur sauce béarnaise
Plats	Pavé de poisson mariné à la provençale	Nuggets de maïs ketchup (végétarien)	Rôti de dinde sauce aigre douce	Potée aux lentilles* Poisson pané	Boeuf braisé sauce sambal Filet de colin meunière
Accomp.	Boullgour à la tomate Brocolis vapeur	Purée de pommes de terre et butternut (végétarien)	Riz	Ratatouille	Epinards à la crème
Produits laitiers	Camembert	Cantal	Fromage frais (Tartare nature)	Yaourt nature	Emmental en Stick
Desserts	Purée de pomme-fraise	Crème dessert chocolat	Tarte flan pâtissier (DCG)	Mousse au chocolat	Cookie aux pépites de chocolat (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais